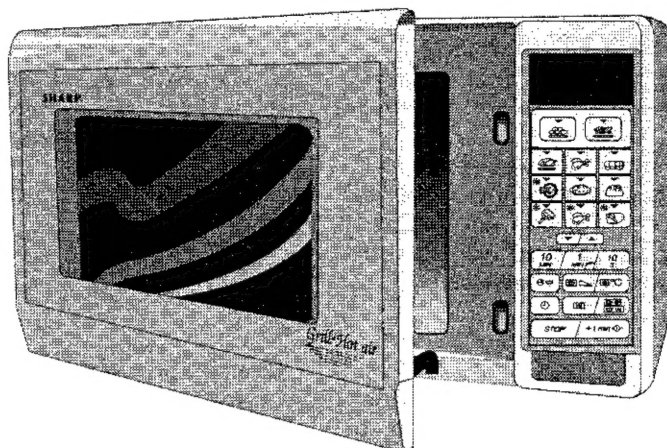


SHARP

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA Y CONVECCION



R-7A55(B)/(W)

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE	Page 19/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK	Bladzijde 37/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO	Pagina 55/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR	Pàgina 73/E-1

1000W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D	Achtung Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.	Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.
F	Avertissement Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.	Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.
NL	Waarschuwing Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.	Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.
I	Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.	Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.
E	Advertencia Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.	Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA276 WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-5

MANUELLER BETRIEB	D-6
AUTOMATIKPROGRAMME	D-10
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-15
REINIGUNG UND PFLEGE	D-17
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-18
TECHNISCHE DATEN	D-18

F TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE	
SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
LES ORGANES	F-4
MISE EN SERVICE	F-5

FONCTIONNEMENT MANUEL	F-6
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-10
AUTRES FONCTIONS	F-15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-17
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-18
FICHE TECHNIQUE	F-18

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE	
VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5

BEDIENING MET DE HAND	NL-6
AUTOMATISCHE BEDIENINGEN	NL-10
ANDERE HANDIGE KENMERKEN	NL-15
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-17
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-18
SPECIFICATIES	NL-18

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA	
SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5

OPERAZIONI MANUALI	I-6
OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-10
ALTRE CARATTERISTICHE	
CONVENIENTI	I-15
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-17
DIAGNOSTICA	I-18
DATI TECNICI	I-18

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE	
SEGURIDAD	E-1
INSTALACION	E-3
ACCESORIOS	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN	
FUNCIONAMIENTO	E-5

OPERACIONES MANUALES	E-6
OPERACIONES AUTOMATICAS	E-10
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-17
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-18
ESPECIFICACIONES	E-18

- ☐ D Gilt nur für die BR-Deutschland.
☐ F Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne.
☐ NL Alleen van toepassing voor Duitsland.
☐ I Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca.
☐ E Aplicable sólo para la República Federal de Alemania.

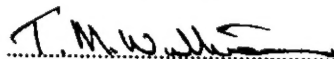
Merkblatt für den Käufer

Sehr geehrte Damen und Herren,

das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehempfänger. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funktentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengerät auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

SHARP MANUFACTURING CO. OF UK.
SHARP HOUSE
WREXHAM
CLWYD LL12 0PG
UNITED KINGDOM



Mr T. M. Williams,
 Senior General Manager
 (Firmenstempel / Unterschrift)

Allgemeingenehmigung
 nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten
 vom 11. Dezember 1991

§1

Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HfRG) vom 9. August 1949 (WiGBIS.235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (EGOWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (PostStruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funkentstörung von Mikrowellenherden* (212TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein. Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

§3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung
Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des §2 entsprechen.

2. Auflage

Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

§4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serien-mäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

§5

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.

2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt, Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die in §3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die in §3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

§6

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß §5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach §8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 in der Fassung vom 19. Februar 1987 (BGBl. I S. 602). Das gleiche gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des §3. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

§7

Die Bestimmungen des §2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30. Juni 1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keine Funkdienste stören.

§8

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11. Dezember 1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen am 25. August 1988 unter AmtsblVfg Nr. 745/1988, S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.

Hinweise:

Die mit Anlage I zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter. Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage I zur AmtsblVfg 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.

Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das

Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation
 Postfach 30 50
 W-6600 Saarbrücken

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

WAARSCHUWING

Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4500(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 220 - 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
6. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
7. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
8. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
9. OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht totdat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
10. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
11. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerpplastic, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
12. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
16. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
 - (a) De deur; controleer dat de deur juist sluit en niet krom is of uit positie is geplaatst.
 - (b) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels; controleer dat deze niet zijn gebroken of los zitten.
 - (c) De deurafdichtingen en pasvlakken; controleer dat deze niet zijn beschadigd.
 - (d) De ovenruimte of de deur; controleer dat er geen deuken in zijn.
 - (e) Het netsnoer en de stekker; controleer dat deze niet zijn beschadigd.
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil is op de deurafdichtingen of pasvlakken.
6. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Hang het netsnoer niet over de rand van een tafel, werkplank of bureau.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
6. Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.
Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.
7. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Voor het koken van water of andere vloeistoffen dient u een brede bak te gebruiken zodat de luchtbelletjes kunnen ontsnappen. Het wordt aanbevolen om eventueel een glazen staafje of dergelijke te gebruiken zodat plotseling koken (met spatten of brandwonden tot gevolg) wordt voorkomen.
3. Kook eieren niet in de schaal. Eieren kunnen namelijk ontploffen indien deze in hun afgesloten schaal worden gekookt. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.
4. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
4. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
5. Roer het voedsel in de schaal waarin het is gekookt, en test de temperatuur alvorens het voedsel aan babies, kleine kinderen of ouderen te geven, zodat zij zich niet kunnen branden.
6. De ovendeur wordt mogelijk heet tijdens gebruik. Plaats of bevestig de oven daarom zodanig dat het onderpaneel tenminste 85 cm boven de vloer is. Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
7. Raak de ovendeur, de behuizing, het achterpaneel, de ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren, bakjes, schalen en dergelijke niet aan tijdens de grillen, combinatie-koken en automatische bedieningen funkties. Deze onderdelen worden namelijk heet. Controleer dat deze onderdelen zijn afgekoeld alvorens het reinigen.

Let op kleine kinderen

1. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
2. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
3. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

LET OP - Voor een probleemloze werking van uw oven en voorkomen van beschadiging.

1. Schakel de oven niet aan wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd indien deze leeg in werking wordt gesteld.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun.
5. Voorkomen van barsten van de draaitafel:
 - (a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.
 - (b) Plaats voedsel nooit direkt op de draaitafel.
 - (c) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.

- (d) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.
6. Gebruik geen plastic bakjes voor koken met de magnetron als de oven nog heet is door eerder gebruik van de GRILLEN, KOMBINATIE of AUTOMATISCHE BEDIENINGEN functie. Plastic bakjes kunnen dan nl. gaan smelten tijdens bovenstaande functies tenzij de fabrikant vermeldt dat de bakjes wel geschikt zijn.
 7. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING

1. Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.
3. Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

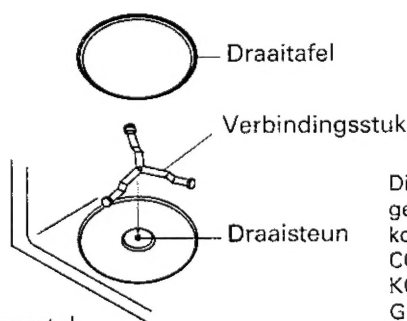
- 1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de magnetron en verwijder al het beschermende plastic en alle stickers met reclames, enz. van de ovendeur.
- 2) Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
- 3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.
- 4) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

TOEBEHOREN

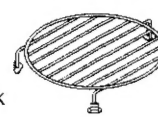
Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

- Draaitafel (NTNTA059WRE0)
- Draaisteun (FROLPA063WRK1)
- Hoog rooster (FAMI-A067WRK0/
FAMI-072WRK0)
- Laag rooster (FAMI-A075WRK0)
- Kookboek (TCADCA500WRR0)
- Gebruiksaanwijzing (TINS-A412WRR0)
- Menulabel
R-7A55(B): TLABMA370WRR0
R-7A55(W): TLABMA372WRR0

1. Plaats de draaisteun op het verbindingstuk.
2. Plaats vervolgens de draaitafel op de draaisteun.

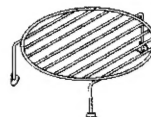


Laag rooster



Dit rooster wordt gebruikt voor koken met de CONVECTIE, KOMBINATIE of GRILL functie.

Hoog rooster



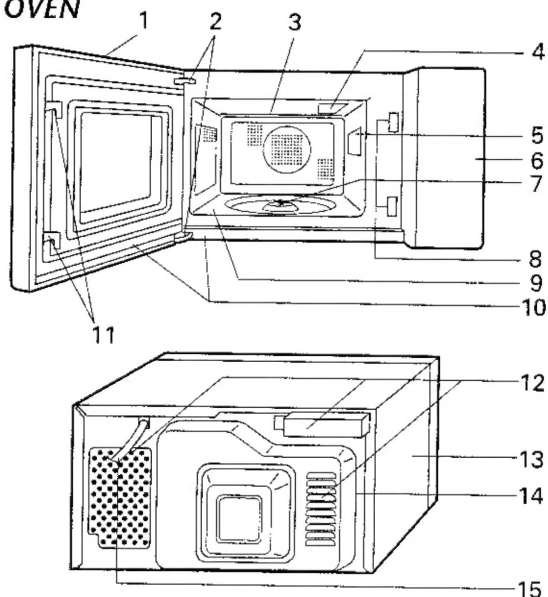
Dit rooster wordt gebruikt voor koken met de KOMBINATIE, (MAGNETRON-GRILL) of GRILL functie.

OPMERKING:

- * Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en het nummer van het onderdeel en de modelnaam.
- * Het onderdeelnummer is in haakjes gegeven na de naam van het onderdeel en de modelnaam is gedrukt op de voorkant van deze gebruiksaanwijzing.

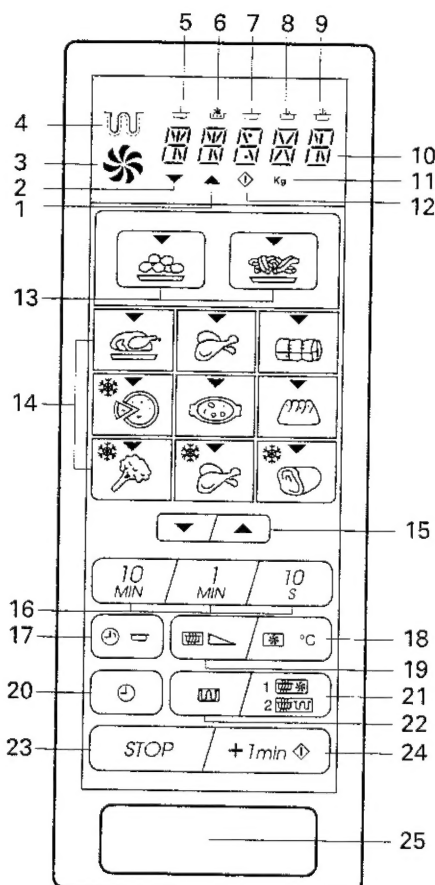
NAMEN VAN ONDERDELEN

OVEN



1. Deur
2. Scharnieren
3. Grill-verwarmingselement
4. Ovenlamp
5. Afdekplaatje (voor golfgeleider)
6. Bedieningspaneel
7. Verbindingsstuk
8. Openingen voor de veiligheidsdeurgrendels
9. Ovenruimte
10. Deurafdichtingen en pasvlakken
11. Veiligheidsdeurgrendels
12. Ventilatie-openingen
13. Behuizing
14. Achterpanelen
15. Netsnoer

AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL



DISPLAY EN INDIKATORS

Kontroleer of de indicatoren van de ingestelde, gewenste ovenfunctie(s) zijn opgelicht nadat u de oven heeft gestart.

1. MEER indicator
2. MINDER indicator
3. CONVECTIE indicator
4. GRILL-indikator
5. LAAG
6. MIDDEL LAAG
7. MIDDEL
8. MIDDEL HOOG
9. HOOG
10. Digitale display
11. Gewicht-indikator
12. Koken-symbool
Deze indicator geeft aan dat het koken aan de gang is.

Vermogenniveau-indikator

BEDIENINGSTOETSEN

13. AARDAPPEL toets
14. ONMIDDELLIJKE AKTIE-toets
15. Toetsen voor MINDER(▼)/MEER(▲)
16. Tijdtoetsen
17. KOOKWEKKER/PAUZE-toets
18. CONVECTIESTAND-toets
19. MAGNETRON-toets
20. KLOKINSTEL-toets
21. KOMBINATIE-KOKEN-toets
22. GRILL-toets
23. STOP-toets
24. MINUUT-PLUS/START-toets
25. Deur open-toets

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

1) Steek de stekker in het stopkontakt.

* De ovendisplay geeft knipperend **00:00** aan.


2) Raak de STOPPEN-toets (**STOP**) aan.


* **00:00** verschijnt.

3) Stel de klok als volgt in.

INSTELLEN VAN DE KLOK

Er zijn twee verschillende functies voor het instellen van de klok: de 12-uursklok en 24-uursklok.

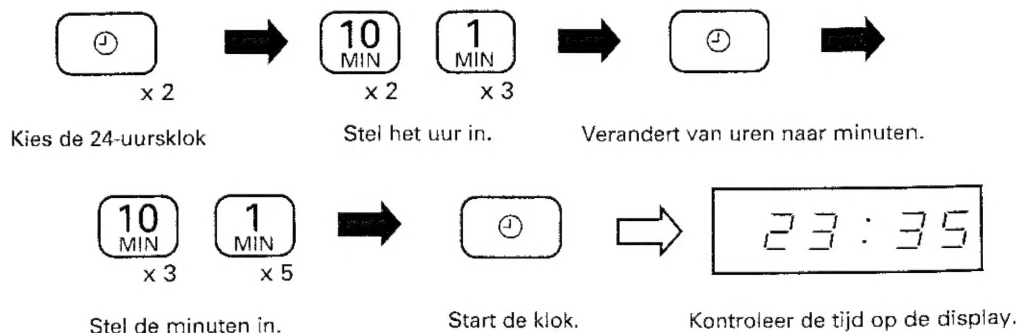
I.  x 1: Druk voor de 12-uursklok in stap 1 van de onderstaande procedure éénmaal op de KLOKINSTEL-toets.

II.  x 2: Druk voor de 24-uursklok in stap 1 van de onderstaande procedure tweemaal op de KLOKINSTEL-toets.


Voorbeeld: 5 uur 's middags

Klok	Display
12-uursklok (12H)	5:00
24-uursklok (24H)	17:00

Voorbeeld: 11 uur en 35 minuten 's avonds met de 24-uursklok instellen.



OPMERKING:


1. Druk op de STOPPEN-toets (**STOP**) als tijdens het programmeren een fout gemaakt wordt.
2. Als de kookstand of de minutenwekkerstand van de magnetronoven ingeschakeld is en u de huidige tijd wenst te weten, raak dan de KLOKINSTEL-toets () aan. De tijd zal getoond worden zolang u op de toets drukt.
3. De display geeft knipperend **00:00** aan als de elektrische stroom naar de magnetron tijdelijk onderbroken is geweest en vervolgens weer ingeschakeld werd. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma en ook de tijd van de dag uitgewist worden. Stel de klok gewoon opnieuw gelijk.
4. Volg bovenstaande handelingen nogmaals als u de tijd van de dag opnieuw wenst in te stellen.

MET GEBRUIK VAN DE STOPPEN-TOETS **STOP**


Gebruik de STOPPEN-toets (**STOP**) om:







1. Een fout ongedaan te maken tijdens het programmeren.
2. De minutenwekker uit te schakelen.
3. De oven tijdelijk te stoppen tijdens het koken.
4. Om een programma tijdens het koken te stoppen, dient u de toets tweemaal in te drukken.

BEDIENING MET DE HAND


Bij bedienen met de hand kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 seconden worden geprogrammeerd. Nadat werking van de oven voltooid is, geeft de display opnieuw de huidige tijd aan. Maar als de klok niet ingesteld is, verschijnt  in de display.


KOKEN MET DE MAGNETRON


Er zijn voor uw oven vijf voorkeuzevermogeniveau's voor de microgolf naast AANHOUDEN  (0%).

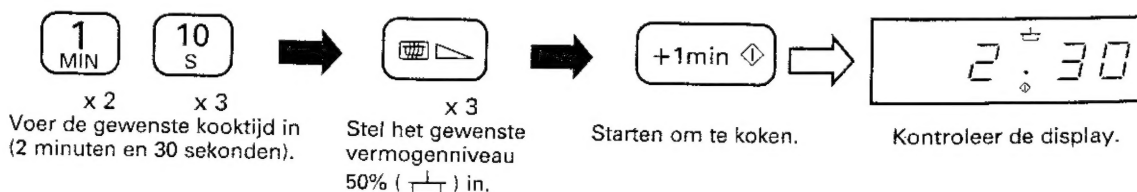
NIVEAU'S			MICROGOLF-VERMOGEN	WATT
	HOOG	(HIGH)	100%	1000
	M. HOOG	(MEDIUM HIGH)	70%	700
	MIDDEL	(MEDIUM)	50%	500
	M. LAAG	(MEDIUM LOW)	30%	300
	LAAG	(LOW)	10%	100
	PAUZE	(HOLD)	0%	0

OPMERKING:


Druk zo vaak als nodig nogmaals op de MAGNETRON-toets () totdat het gewenste vermogen wordt getoond indien u het gewenste vermogen heeft gemist.

HOOG  (100%) wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen is ingesteld.

Voorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden bij MIDDEL  (50%).




OPMERKING:

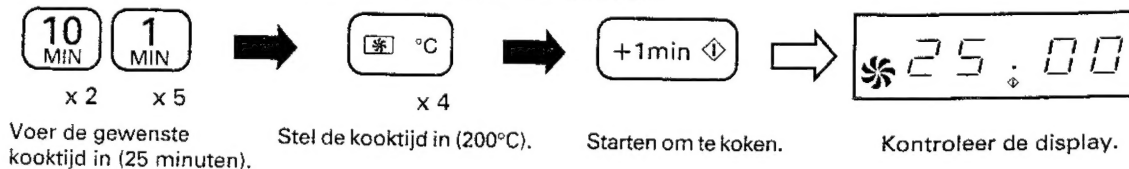
Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stoppen de kooktijd en de uitlezing automatisch. De kooktijd begint opnieuw af te tellen wanneer de deur gesloten en de MINUUT PLUS/START-toets () aangeraakt wordt.

KOKEN VAN CONVECTIE

Uw kunt de oven programmeren om op een van 10 verschillende convectietemperaturen te koken (te weten, 250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).


De temperatuur wordt hetzelfde als bij de magnetronoven ingesteld, nl. door de CONVECTIE-STAND toets () aan te raken totdat de gewenste temperatuur in de display verschijnt.

Voorbeeld: Stel dat u bij 200°C voor 25 minuten wilt koken.


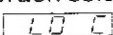


OPMERKING:

1. Geprogrammeerde temperatuur –

Als de CONVECTIE kookstand van de oven ingeschakeld staat en u de geprogrammeerde temperatuur wenst te weten, raak dan de CONVECTIESTAND toets () aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

2. Huidige temperatuur –

Als de oven aan het voorverwarmen is en u de huidige temperatuur wenst te weten, raak dan de CONVECTIESTAND toets () aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.  wordt aangegeven als de oventemperatuur op dit moment minder dan 40°C is.

Voorverwarmen

De oven hoeft niet voorverwarmd te worden, maar als u dit toch voor sommige speciale recepten wilt doen, is het mogelijk.

Voorverwarmen

U kunt de oven enkel voorverwarmen.

Voorbeeld: Stel dat u tot 230°C wenst voor te verwarmen.



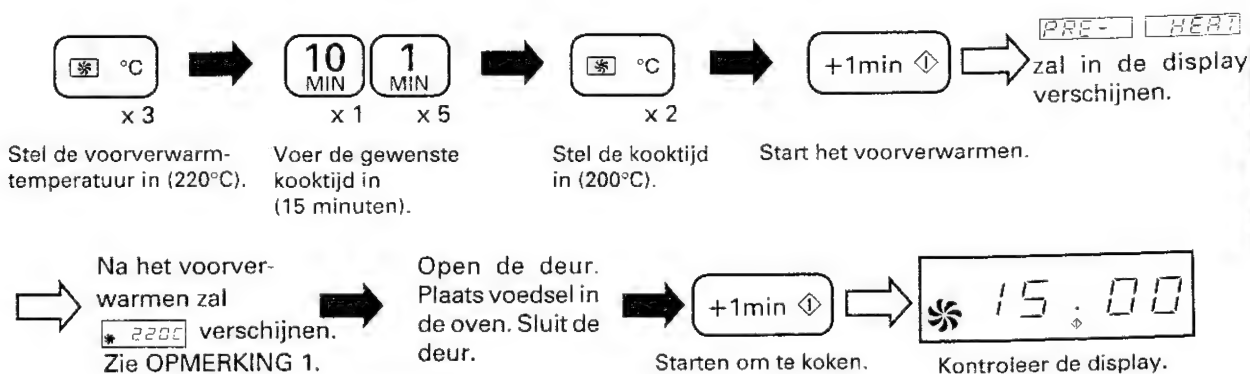
OPMERKING:

1. Een pieptoon zal te horen zijn wanneer de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt. De oven zal dan beginnen met aanhouden van deze temperatuur. De oven houdt de temperatuur automatisch voor 15 minuten aan.
2. U kunt de gewenste oventemperatuur instellen door de CONVECTIESTAND toets (°C) aan te raken totdat de gewenste temperatuur in de display verschijnt.

Voorverwarmen en koken

De oven kan geprogrammeerd worden om voorverwarmen en koken te combineren.

Voorbeeld: Stel dat u de oven tot 220°C wilt voorverwarmen en biscuits voor 15 minuten wilt bakken bij 200°C. Plaats het gerecht pas in de oven na het voorverwarmen.

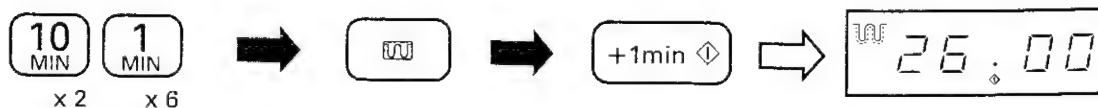


OPMERKING:

1. Een pieptoon zal te horen zijn wanneer de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt. De oven zal dan beginnen met aanhouden van deze temperatuur. De oven houdt de temperatuur automatisch voor 15 minuten aan.
2. Indien u wilt voorverwarmen en koken met dezelfde convectietemperatuur, zal het niet nodig zijn om in de hiervoor beschreven procedure de kooktemperatuur te kiezen.

KOKEN MET DE GRILL

Voorbeeld: 800 gram biefstuk 26 minuten met de GRILL functie koken. Draai de biefstuk na 2/3e van de kooktijd.



Voer de gewenste kooktijd in (26 min.).



Kies de grillfunctie.



Start het grillen.

Kontroleer de display.


KOMBINATIE-KOKEN


Er zijn twee typen KOMBINATIE kookfuncties. Eén is de KOMBINATIE kookfunctie van microgolven en convector koken. De andere is de KOMBINATIE kookfunctie van microgolven en grillen. De totale kooktijd is over het algemeen iets korter met een combinatie-kookstand dan met een afzonderlijke kookstand.

STAND	MAGNETRONVER- MOGEN (maximaal)	OVEN TEMPERATUUR (maximaal)	GRILL VERWARMINGS- ELEMENT
KOMBINATIE 1 (MAGNETRON/CONVECTIE) 1 	100% *	250°C **	Uit
KOMBINATIE 2 (MAGNETRON/GRILL) 2 	100% *	Uit	Aan

- * Als u het microgolff vermogen wilt instellen,
- Raak dan de MAGNETRON toets () aan.
 - Als het vermogen niet apart wordt gekozen, zal automatisch LAAG  (10%) worden

ingesteld.

- ** Als u de oventemperatuur wilt instellen,
- Raak dan de CONVECTIESTAND toets () aan.


Voorbeeld: Laten we aannemen dat u cake voor 25 minuten wenst te bakken met KOMBINATIE 1, een temperatuur van 180°C en 30% () magnetronvermogen.



Voer de gewenste kooktijd in (25 minuten).

Stel de KOMBINATIE 1 stand in.

Stel de kooktijd in (180°C).

Stel het gewenste vermogen-niveau 30% () in.




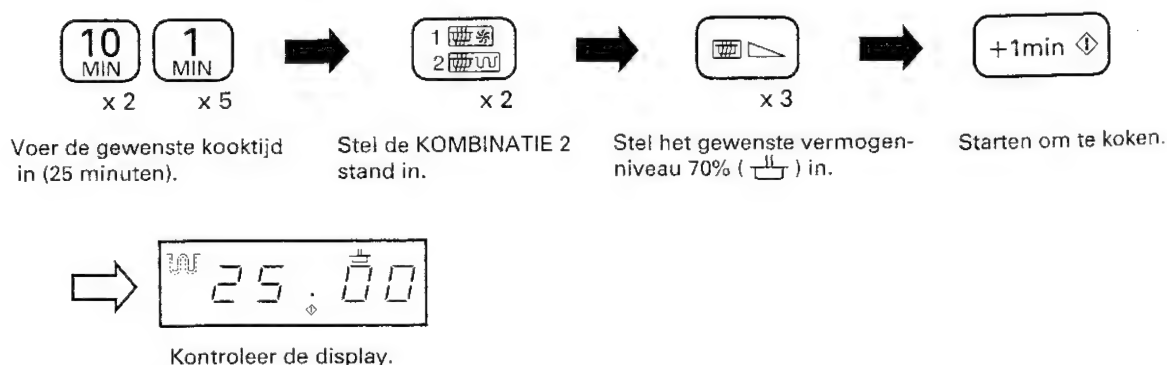
Starten om te koken.

Kontroleer de display.

OPMERKING:

1. Bak niet op beide racks in de KOMBINATIE kookstand.
2. Als de KOMBINATIE kookstand van de oven ingeschakeld staat en u de geprogrammeerde temperatuur wenst te weten, raak dan de CONVECTIESTAND toets () aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.



* **Opmerking:** Laten we aannemen dat u kippepoten voor 25 minuten wenst te bakken met KOMBINATIE 2, 70% () magnetronvermogen.

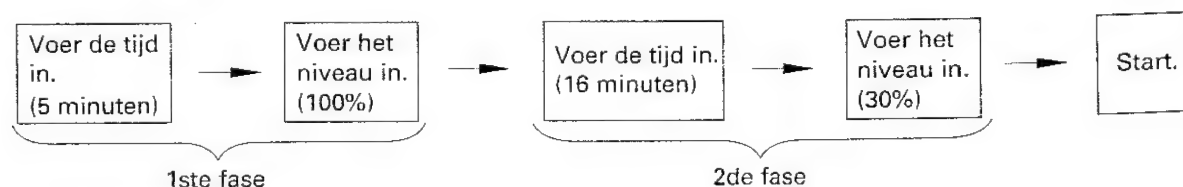


OPMERKING: Bak niet op beide racks in de KOMBINATIE kookstand.




KOKEN MET VERSCHILLENDE VERMOGENNIVEAU'S

U kunt maximaal 4 verschillende niveau's met een bepaalde kooktijd voor het bereiden van een gerecht instellen.

Voorbeeld: Rijst eerst 5 minuten op HOOG  (100%) en vervolgens 16 minuten op M.LAAG  (30%) koken.



OPMERKINGEN:

1. De PAUZE functie () kan niet als eerste fase worden ingesteld.
2. U hoeft niet op de MAGNETRON-toets () te drukken indien u HOOG  (100%) als laatste fase wenst in te stellen.
3. Als u tijdens het programmeren van een reeks stappen Combinatie, Grillen of Convectiekoken invoert, is de reeks tot 3 stappen beperkt.
4. Als u tijdens het programmeren van een reeks stappen twee items van Combinatie, Grillen of Convectiekoken invoert, is de reeks tot 2 stappen beperkt.

AUTOMATISCHE BEDIENINGEN

Met de ONDMIDDELLIJKE AKTIE functie wordt automatisch het juiste vermogenniveau en de kooktijd ingesteld.

U heeft voor gebruik beschikking tot twee AARDAPPEL toetsen en negen ONMIDDELLIJKE AKTIE toetsen.

1. Invoeren van het gewicht

- Het gewicht van het voedsel kan eenvoudigweg worden ingevoerd met de aardappel- of de onmiddellijke aktietoets. Druk overeenkomstig de hoeveelheid het vereiste aantal keer op de toets. Zie de kooktabel voor details aangaande het invoeren van het gewicht.
- Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de schaal of dergelijke dient niet te worden inbegrepen.

2. Kooktijden

De geprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde tijden. Indien u de geprogrammeerde kooktijden wenst te veranderen voor de automatische bediening, drukt u op de MEER (▲) of MINDER (▼) toets. (Zie blz. 15 voor details.)

3. Om te voorkomen dat kinderen de oven misbruiken, kunnen de AARDAPPEL en ONMIDDELLIJKE AKTIE toetsen slechts binnen 1 minuut na de voorgaande handeling worden gebruikt.

4. Mededeling op display

Voer de volgende handelingen uit indien de volgende aanduidingen op de display verschijnen.

Mededeling	Pieptoon	Handeling
TURN OVER	"piep""piep""piep""piep"	Open de deur en keer het voedsel. Sluit vervolgens de deur.
STIR	"piep""piep""piep""piep"	Open de deur en roer het voedsel door. Sluit vervolgens de deur.
STIR STAND	"piep"	Roer het voedsel door en laat staan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
STAND	"piep"	Laat het voedsel staan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
STAND COVER	"piep"	Laat het voedsel staan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
PRESS START		Druk op de MINUUT-PLUS/START-toets (+1 min ↻).

AARDAPPELTOETSEN



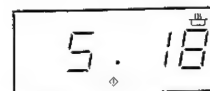
De nieuwe AARDAPPEL toetsen worden gebruikt voor het snel en gemakkelijk koken of poffen van aardappelen met of zonder schil. Voor het invoeren van gewicht drukt u éénmaal op de AARDAPPEL toetsen voor 100 gram.

Voorbeeld: 200 gram aardappelen koken.





x 2

Kies het aardappelmenu en voer het gewicht in. 0,2 wordt op de display getoond.



De oven start na 2 seconden. Controleer de display.

AARDAPPELMENUTABEL

Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Hoeveelheid per druk op de toets	Temperatuur van gerecht	Handeling
 Gekookte aardappelen Aardappelen in de schil 100-800 g (Schaal + Deksel)	100 g	20°C	Gekookte aardappelen <ul style="list-style-type: none"> Schil de aardappelen en snij indien nodig in gelijke stukken. Leg in een schaal. Voeg vereiste hoeveelheid water (ca. 2 eetlepels per 100 gram) en wat zout toe. Plaats de deksel op de schaal. Na de pieptoon roeren en weer afdekken. Na het koken, de aardappelen ca. 1-2 minuten laten staan. Aardappelen in de schil <ul style="list-style-type: none"> Gebruik aardappelen die ongeveer even groot zijn en was ze. Voeg vereiste hoeveelheid water (ca. 2 eetlepels per 100 gram) en wat zout toe. Plaats de deksel op de schaal. Na de pieptoon roeren en weer afdekken. Na het koken, de aardappelen ca. 1-2 minuten laten staan.
 Patatfriet 200-400 g (Porceleinen schaal + Hoog rooster)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Haal de ingevroren (diepvries) patatfriet uit de verpakking en leg in een porceleinen schaal. Plaats de schaal op het hoge rooster in de oven. Na de pieptoon draaien. Na het bakken, van de schaal halen en op een bord leggen. (De patatfriet kan direkt worden geserveerd.) Voeg indien gewenst zout toe. OPMERKING: <ul style="list-style-type: none"> De schaal wordt zeer heet tijdens het bakken. Gebruik ovenhandschoenen of dergelijk om de pan uit de oven te halen. Druk bij gebruik van dunne patatfriet op de MINDER (▼) toets voordat u op de AARDAPPEL toets drukt.

ONMIDDELLIJKE AKTIE



Met de ONMIDDELLIJKE AKTIE functie worden het juiste vermogen en de kooktijd berekend.
Voorbeeld: Opwarmen van 400 g diepvries groente.







x 4





Kies het onmiddellijke aktie menu en voer het gewicht in. 0,4 kg wordt getoond.




De oven start na 2 seconden. Controleer de display.

SCHEMA VOOR ONMIDDELLIJKE AKTIE

Voedsel en hoeveelheid (Benodigdheden)	Aantal drukken op de toets	Temperatuur van gerecht	Handeling	Aanbevolen menu's
 Gegrilde kip 0,9-2,0 kg (Laag rooster) Ingrediënten voor 1 kg kip: 1/2 theelepel zout en peper 1 theelepel zoete paprikapoeder 2 eetlepels olie	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> • Meng alle ingrediënten en verdeel over het varkensvlees. • Plaats de kip met borststuk onder op het lage rooster. • Draai het vlees na de pieptoon. • Na het koken, ca. 3 minuten laten staan. 	Gevulde gebraden kip
 Kippepootjes 0,2-0,8 kg (Laag rooster) Ingrediënten voor 1 kg kippepootjes (4-5 stuks): 2 eetlepels olie 1/2 theelepel zoete paprikapoeder Kleine hoeveelheid rozemarijn	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> • Meng alle ingrediënten en verdeel over de kippepootjes. • Prik het vel van de kippepootjes door. • Leg de kippepootjes op het lage rooster met de dunne kanten naar het midden gericht. • Draai het vlees na de pieptoon. • Na het koken, ca. 3 minuten laten staan. 	Kippepootjes
 Geroosterd varkensvlees 0,6-2,0 kg (Laag rooster) Ingrediënten voor 1 kg geroosterd mager varkensvlees: 1 teen uitgeknepen knoflook 2 eetlepels olie 1 theelepel zoete paprikapoeder Komijnpoeder 1 theelepel zout	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik mager varkensvlees. • Meng alle ingrediënten en verdeel over het varkensvlees. • Draai het vlees na de pieptoon. • Na het koken, ca. 10 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan. 	Gebraden varkensrollade
 Diepvries pizza 0,2-0,5 kg (Hoog rooster)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de kant-en-klare diepvriespizza uit de verpakking. • Plaats op het hoge rooster. • Na het koken, ca. 1-2 min. laten staan. 	

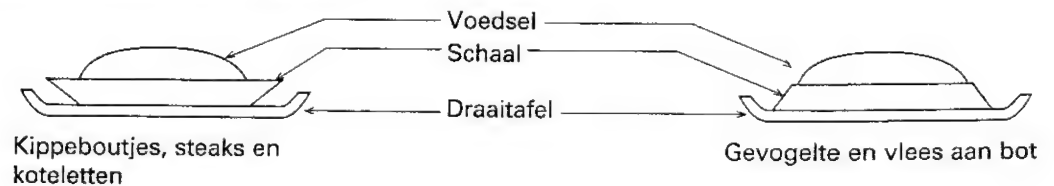
Voedsel en hoeveelheid (Benodigheden)	Aantal drukken op de toets	Temperatuur van gerecht	Handeling	Aanbevolen menu's
 Gegratineerd voedsel 0,5-1,5 kg (Ronde gratinschaal ø 26 cm + Laag rooster)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de gratin zoals beschreven in het SHARP kookboek. Na het koken, ca. 5-10 min. met aluminiumfolie afgedekt laten staan. 	Broccoli of aardappel gratin met champignons
 Cake 0,5-1,5 kg (Bakvorm + Laag rooster)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de cake zoals in het SHARP kookboek beschreven. Na het bakken, ca. 10 min. laten staan. 	Gugelhupf
 Diepvries groenten 0,1-0,6 kg (Schaal + Deksel)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Voeg 1-3 eetlepels water toe. Afdekken met deksel. Na de pieptoon doorroeren en weer afdekken. Na het koken, ca. 1-2 minuten laten staan. <p>OPMERKING: Als diepvriesgroenten worden gekookt, druk dan op de MEER (▲) toets alvorens op de ONMIDDELIJKE AKTIE-toets te drukken.</p>	
 Ontdooi automaat 1 (Zie OPMERKING op de volgende bladzijde.) Gevogelte 0,9-2,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Leg een klein bord omgekeerd op de draaitafel en leg het gevogelte erop. Draai na de pieptoon. Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort. Hierna ca. 30-90 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat het voedsel geheel is ontdooit. 	
Kippeboutjes 0,2-1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Leg de kippeboutjes op een bord. Draai na de pieptoon en orden de stukken. Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort. Hierna ca. 10-15 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat het voedsel geheel is ontdooit. 	
Steaks, Koteletten 0,2-1,0 kg (ca. 1,5-2 cm dik)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het vlees in een cirkel met de dunne kanten naar het midden gericht op een bord. Probeer de stukken vlees gescheiden van elkaar te houden. Draai na de pieptoon en orden de stukken. Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort. Hierna ca. 10-15 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat het voedsel geheel is ontdooit. 	

Voedsel en hoeveelheid (Benodigdheden)	Aantal drukken op de toets	Temperatuur van gerecht	Handeling	Aanbevolen menu's
 Ontdooi automaat 2 (Zie de OPMERKING hieronder.) Gebraad 0,6-2,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Leg een klein bord omgekeerd op de draaitafel en leg het vlees erop. • Draai na de pieptoon. • Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort. • Hierna ca. 30-90 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat het voedsel geheel is ontdooit. 	

OPMERKINGEN:

Ontdooi automaat

1. Kippeboutjes, steaks en koteletten in één laag leggen.
2. Na het draaien, de ontdooide gedeelten met smalle strookjes aluminiumfolie bedekken.
3. Gevogelte en vlees dienen na het ontdooien onmiddellijk te worden bereid.
4. Plaats het voedsel zoals afgebeeld in de oven.



ANDERE HANDIGE KENMERKEN

MINDER (▼)/MEER (▲) TOETSEN

Met de MINDER (▼) en MEER (▲) toetsen kan de reeds ingestelde tijd voor het automatisch koken worden veranderd, of kan de kooktijd tijdens het koken gemakkelijk worden verlengd of verkort.

1. Veranderen van de ingestelde tijd

Voorbeeld: Kook 0,5 kg aardappelen in de schil met de AARDAPPEL toets met verkorte kooktijd.




OPMERKING:

1. Raak dezelfde toets nogmaals aan om de stand van de MEER (▲) of MINDER (▼) toets te annuleren.
2. Raak de MINDER (▼) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.
3. Raak de MEER (▲) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.
2. Veranderen van de kooktijd tijdens het koken
Door iedere druk op de MEER (▲) of MINDER (▼) toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.



OPMERKING:

1. De kooktijd kan verminderd worden totdat de digitale display 99 minuten aangeeft.
2. De MEER (▲) en MINDER (▼) toetsen kunnen niet gebruikt worden wanneer de display 1H.XX (in uren en minuten) aangeeft.


MINUUT-PLUS/START-TOETS

Met de MINUUT-PLUS/START-toets () kunt u de volgende twee functies uitvoeren.

1. Direkte start

U kunt direct op het HOOG  (100%) vermogenniveau met stappen van 1 minuut koken door op de MINUUT-PLUS/START-toets () te drukken.

OPMERKING:

Om te voorkomen dat kinderen de oven misbruiken, kan de MINUUT-PLUS/START toets () slechts binnen 1 minuut na de voorgaande handeling worden gebruikt.

2. Verlengen van de kooktijd

U kunt tijdens het koken de kooktijd met stappen van 1 minuut verlengen door op deze toets te drukken.

KOOKWEKKER/PAUZE

1. KOOKWEKKER

U kunt deze toets tevens als timer voor andere dingen gebruiken.


Voorbeeld: Stel dat u voor 3 minuten een telefoongesprek naar het buitenland wilt voeren.





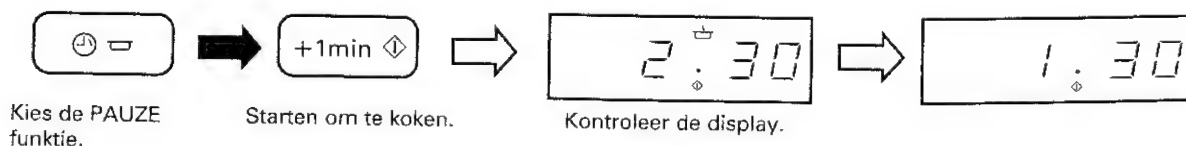
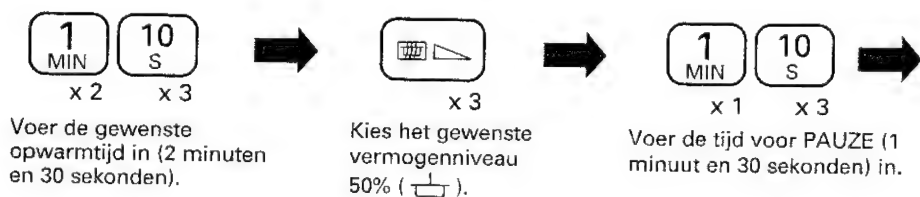
OPMERKING:

U kunt iedere tijd tot maximaal 99 minuten en 90 seconden invoeren.



2. PAUZE (HOLD)

Naast vijf vermogenniveau's is er ook een PAUZE () stand zodat u voedsel kunt laten staan aan het einde van de kookperiode of tijdens het koken. Er wordt geen mikrogolfenergie afgegeven (0%) tijdens de aanhoudtijd.

Voorbeeld: Laten we aannemen dat u voedsel voor 2 minuten en 30 seconden wilt koken bij het MIDDEL  (50%) vermogenniveau als 1ste programma en daarna het voedsel wilt laten staan voor 1 minuut en 30 seconden bij PAUZE () (0% vermogen) als 2de programma.



OPMERKING:

1. PAUZE () kan niet als eerste programma of op zichzelf worden gebruikt. Als PAUZE () toch als eerste programma of op zichzelf gebruikt wordt, begint de oven af te tellen als een minutentimer.
2. U kunt PAUZE tot 99 minuten en 90 seconden instellen.
3. Het vermogenniveau wordt tijdens gebruik van de KOOKWEKKER/PAUZE niet op de display getoond.

ONDERHOUD EN REINIGEN

LET OP:

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel

Open de deur alvorens u begint met reinigen om zo de tijdschakelaar te deaktiveren.

U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

- 1) Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met

een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.

- 2) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
- 3) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Draaitafel en draaisteun

Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

Deur

Veeg de deur, het doorkijkvenster en de afdichtingen geregeld aan beide zijden met een vochtige doek af om spatten e.d. weg te halen.

Laag en hoog rooster

Reinig de roosters met een zacht afwasmiddel en water en droog ze.

De roosters kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding


Kontroleer of de stekker stevig in het stopkontakt zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Gaat de ovenlamp branden bij openen van de deur?

JA _____ NEE _____

3. Zet een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur stevig.

De ovenlamp dient uit te gaan nadat de deur goed is gesloten. Stel de oven op één minuut en HOOG  (100%) in. Start de oven.

 x 1

Gaat de ovenlamp branden?

JA _____ NEE _____

Gaat de draaitafel draaien?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)

Klinkt het signaal na 1 minuut?

JA _____ NEE _____

Is het kopje met 150ml water warm na afloop van de bovenstaande procedure?

JA _____ NEE _____

4. Neem het kopje uit de oven.

Programmeer de oven nu voor 3 minuten voor 180°C.



Is de binnenkant van de oven heet na drie minuten?

JA _____ NEE _____

5. Programmeer de oven voor 3 minuten voor GRILLEN.



Wordt het grill-verwarmingselement na 3 minuten al rood?

JA _____ NEE _____

Bel uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en geef het resultaat van uw controles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.

SPECIFICATIES

Netspanning:

220-230 V, 50 Hz, enkele fase

Zekering/schakelaar:

Minimaal 16 A

Vereist vermogen:

1,6 kW

Microgolf

2,55 kW (max.)

Grill

1,35 kW

Convectie

2,9 kW

Kombinatie Microgolf/Convectie

2,8 kW

Kombinatie Microgolf/Grill

1 kW (IEC 705)

Uitgangsvermogen:

Microgolf

1,2 kW (600W x 2)

Grill-verwarmingselement

1,3 kW

Convectie-verwarmingselement

2450 MHz

Afmetingen buitenkant:

520 mm(B) x 305 mm(H) x 478 mm(D)

Afmetingen binnenkant:

342 mm(B) x 195 mm(H) x 357 mm(D)

Kapaciteit oven:

24 Liter

Draaitafel:

Doorsnee 325 mm

Gewicht:

ca. 23 kg

SHARP

SHARP CORPORATION
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A412WRRO-H31 Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido